ÑAPA

Weekendbijlage
van dagblad Amigoe

zaterdag 28 november 2015

Spice Girl

Gezond koken met lokale producten

Pagina 8 & 9

Inhoud

Voorpagina 1

Inhoud 2

Uitgelicht 3

Gezondheid 4

Reizen 5

Literatuur 6 & 7

Spice Girl: gezond koken 8 & 9

Marketing 10

Eten & drinken 11

Tommy de Windt 12 & 13

Recht 14

Puzzels 15

Beroep onder de loep 16

Foto van de week.

Zo te zien hebben de honden het warm. De hond van de Foto van de week van vorige week ging in een bak water zitten en de hond van Ethanie Martina heeft zijn pet op. En dat terwijl de hete periode toch echt voorbij is.

Heeft u een mooie foto? Stuur hem dan naar napa@amigoe.com.

Colofon

BLADMANAGER Linda van Eekeres
email: napa@amigoe.com
telefoon: 7672000

CORRECTIE Ari Manse

VORMGEVING Wendela Ataliede, Oscar Vanegas

Voorpaginafoto: Ken Wong

Aan deze Ñapa werkten mee:

Ingemara Bak, Monique Casimiri, Lennart Huijsen, Brede Kristensen, Judice Ledeboer, Nan Stevens, Kayla de Swart, Marcel Truyens, Bertine Vermeer, May Voges, Miriam de Windt, Ken Wong

Thuis.

Verzamelen

Monique Casimiri

Het verzamelen van spullen is niemand vreemd, denk ik. Zo heb ik jarenlang verschillende dingen gespaard. Van luciferdoosjes tot kerstengelen. Aan iemands verzameling kun je vaak de ander goed leren kennen. Ik hou nog steeds van kerst en dat is ook te zien aan mijn verzameling kerstspullen, maar die luciferdoosjes heb ik niet meer. Die zijn samen met mijn sigarettenverslaving jaren geleden de deur uitgegaan.

Als ik bij andere mensen ben vallen de verzamelingen mij altijd meteen op. Bij Pirates Bay te Piscadera hangt het boven de bar vol met briefgeld met daarop de handtekeningen en namen van de afzenders. Volgens zoonlief doodzonde om boven de bar te hangen, elke keer bedenkt hij weer opnieuw wat hij er allemaal van zou kunnen kopen. Maar leer ik hiermee de mens kennen? Nee, deze verzameling is niet uniek en zegt niets over de eigenaar van de bar. Sterker nog, ik geloof dat deze plek al menig keer van eigenaar is veranderd, maar de verzameling is gebleven. Ik kwam een tijd geleden in Nederland op bezoek bij iemand waar ik iets moest ophalen en zag dat hij buiten een hele verzameling nummerborden had hangen. En de meeste daarvan kwamen uit Curaçao. Ik had geen idee dat deze meneer iets met de Antillen had, dus ik manoeuvreerde het gesprek algauw die kant uit. En nee, daar had hij ook niets mee, maar wel met nummerborden en deze had hij gekregen van een kennis die jaren op de Antillen had gewoond. Ik vroeg of hij het verhaal achter de nummerborden kende, waarom zoveel kleuren, elk jaar weer een andere, en dat kende hij niet. Beleefd luisterde hij naar mijn verhaal om vervolgens de rest van zijn verzameling aan mij uit te leggen. De hele wand werd breed uitgemeten en na een halfuur wist ik precies welke tante en welke oom naar welk land waren geweest om voor hun neef een nummerbord mee te nemen, want hij spaarde die. Waarom hij ze spaarde wist hij niet. Het was ontstaan toen hij als klein jongetje twee nummerborden had gekregen van een buurman. En de angst sloeg mij om het hart. Mijn man had ooit van zijn vader een paar schroevendraaiers gekregen en als ik in onze schuur kijk kan ik enkel concluderen dat hij een gereedschapsverzamelaar is. Wat zegt dat over hem, hij is handig en kan alles maken, dus dat heeft goed uitgepakt.

Mijn zoon echter is ook een rasverzamelaar. Elk cadeautje dat ooit uit een piñata is gevallen moet bewaard blijven, het liefst met de confetti erbij. Stenen die wij ooit zelf goud hebben gespoten voor een verjaardagsspeurtocht, mogen onder geen beding weg. En de hoeveelheid poppetjes, maskers en autootjes die wij van de McDonald's hier in huis hebben liggen is niet meer te tellen. Alles moet bewaard blijven. Het pleit voor hem dat hij zo trouw is aan zijn spullen, maar er kan geen kast meer tegenop in zijn kamer. Ik ben bang dat hij het verzamelen niet alleen van zijn vader heeft geërfd. Ook ik heb verzameld. Ik heb alle prullaria in een grote bak verzameld en deze op zolder gezet. Ik ben een verzamelaar van opgeruimde dozen en bakken.

Uitgelicht.

Kerstmark Bloemhof

Landhuis Bloemhof hield afgelopen zaterdag voor de vijfde keer een kerstmarkt. Meer dan zestig kraampjes presenteerden lokale handnijverheid producten. Ook waren er standjes met eten en drinken. Het geheel werd opgeluisterd met muziek en er was tevens een workshop voor kinderen.

Foto's: **Ken Wong**

Mens & Psyche.

Rouw op latere leeftijd – deel 2

In het vorige artikel over rouw op latere leeftijd heeft u kunnen lezen over rouwreacties, rouwtaken, alsook enkele factoren die de rouwverwerking op latere leeftijd kunnen bemoeilijken dan wel bevorderen. Vervolgens heeft u kunnen lezen over de tweeledigheid van het rouwproces; voor een deel is het proces gericht op omgaan (coping) met het verlies en voor een ander deel is het proces gericht op herstel. In dit artikel leest u meer over – onder andere – actoren die van invloed zijn op het rouwproces en mogelijke interventies bij rouwverwerking op latere leeftijd.

Tekst: **Nan Stevens (bewerkt door Milangela Plate)**

Verschillende factoren beïnvloeden de uitkomst van het proces van rouwverwerking. Op de eerste plaats zijn er belemmerende factoren die extra stress teweegbrengen. Voorbeelden hiervan zijn een onverwacht of traumatisch verlies, of meerdere verliezen kort na elkaar; dit zijn voorbeelden van verliesgericht stressoren. Andere factoren werken belemmerend voor het herstel, zoals de zorglast die iemand opgelopen heeft tijdens het verzorgen van een zieke partner. Dit verdwijnt niet met het overlijden, maar kan betekenen dat de overblijvende partner minder energie heeft voor het eigen herstel. Ook kunnen familieconflicten (bijvoorbeeld over een erfenis) herstel belemmeren. Armoede of het ontbreken van middelen om het leven opnieuw in te richten, is ook nadelig en hoort tot herstelgericht stressoren.

Naast risicofactoren zijn er ook hulpbronnen die invloed op het rouwproces kunnen hebben. Een sociaal netwerk met diverse soorten relaties die ondersteuning bieden aan de weduwe of weduwnaar dient als een belangrijke hulpbron. Sociaal isolement is daarentegen een risicofactor. Dit zijn voorbeelden van de interpersoonlijke hulpbronnen of risicofactoren.

Intrapersoonlijke hulpbronnen zijn kenmerken van de weduwe of weduwnaar zelf die een bevorderende (of belemmerende) rol spelen bij rouwverwerking. Vrouw-zijn of man-zijn heeft bepaalde voor- en nadelen. Vrouwen hebben meer lotgenoten en hebben vaker meer ondersteunende relaties dan mannen. Vrouwen maken meer gebruik van emotiegerichte coping, hetgeen belangrijk is bij verliesgerichte coping; zij kunnen echter meer moeite ervaren met activiteiten gericht op herstel. Mannen laten moeilijker emoties zoals verdriet en angst toe, en maken meer gebruik van vermijdende strategieën; ze zijn echter beter getraind in probleemoplossende coping. Dus doen mannen het vaak beter bij het proces van herstelgerichte coping dan bij het proces van verliesgerichte coping. Al hebben mannen minder lotgenoten, er zijn meer alleenstaande vrouwen op latere leeftijd. Dus hebben mannen meer potentiële nieuwe partners, wanneer dit wenselijk is.

Persoonlijkheid heeft ook invloed op het rouwproces; iemand die neurotisch is, is meer gevoelig voor negatieve prikkels en zal dus meer negatieve gevolgen van het rouwproces ervaren. Iemand die extrovert is, vriendelijk en aangenaam, zal beter kunnen zorgen voor een netwerk van ondersteunende relaties tijdens het rouwproces, in vergelijking met iemand die meer introvert is, minder vriendelijk of aangenaam.

Het geloof kan dienen als een hulpbron, als men door het bidden steun vindt. Ook kan het geloof in het hiernamaals het verlies enigszins verzachten. Het behoren tot een geloofsgemeenschap kan een bron van sociale ondersteuning zijn.

Een ander belangrijk persoonskenmerk bij rouw is de gezondheid. Een goede gezondheid is bevorderend voor het rouwproces, terwijl gezondheidsproblemen belemmerend kunnen werken voor herstel.

Het verlieseffect

Ingewikkeld hierbij is dat lichamelijke symptomen kunnen optreden als reactie op het verlies van de partner. Margaret en Wolfgang Stroebe hebben dit 'verlieseffect' op de gezondheid beschreven. Slaapstoornissen komen vaak voor bij rouwende mensen, met vermoeidheid als gevolg. Hetzelfde geldt voor verminderde eetlust en gewichtsverlies. Er is een reeks van somatische klachten gerelateerd aan stress die als gevolg van het verlies kunnen optreden. Vanwege een verlaagde weerstand zijn rouwende mensen meer vatbaar voor infecties. Ze komen dus vaker bij de huisarts en worden vaker opgenomen in het ziekenhuis dan mensen met een partner. Een toename in medicijngebruik (kalmerende- en slaapmiddelen) treedt vaak op na verlies van de partner. Mannen zijn ook meer geneigd hun alcoholconsumptie op te voeren in de eerste maanden na het verlies van de partner en kunnen hierdoor gezondheidsproblemen ontwikkelen.

Bijzonder zorgwekkend is de verhoogde kans om te sterven tijdens de eerste zes maanden na het verlies van de partner, hetgeen vooral voor mannen geldt. Voor vrouwen is dit minder duidelijk. De meest voorkomende doodsoorzaak is een cardiovasculaire aandoening; een tweede doodsoorzaak is suïcide, die meer weduwnaars dan weduwen treft. Het risico van suïcide is het grootst tijdens het eerste jaar na het partnerverlies en neemt af in de volgende jaren.

Gecompliceerde rouw

Na het verlies van de partner kunnen psychische klachten optreden, die tot een toename in het gebruik van antidepressiva, behandeling door een psychiater en zelfs opname in de psychiatrie kunnen leiden. Net als bij de lichamelijke symptomen van rouw, zijn de psychische gevolgen bij de meerderheid van de weduwen en weduwnaars binnen een jaar verdwenen. Echter 20 tot 30 procent ondervindt aanpassingsproblemen en langdurige negatieve gevolgen van partnerverlies, volgens Jan van den Bout en Paul Boelen. Inmiddels is gecompliceerde rouw als psychische stoornis erkend en zijn er diagnostische criteria hiervoor opgesteld. Na het verlies van een dierbare persoon moeten drie van de vier volgende symptomen aanwezig zijn: preoccupatie met de overledene, sterk verlangen naar de overledene, zoeken naar de overledene en eenzaamheid ten gevolge van het verlies. Vervolgens is er een lijst van acht symptomen waarvan er vier aanwezig moeten zijn; deze hebben te maken met het gevoel van doelloosheid of nutteloosheid over de toekomst; een gevoel van verdoving of emotieloos reageren; ongeloof over het overlijden; het gevoel dat het leven leeg of zinloos is; het gevoel dat een deel van het zelf is gestorven samen met de ander; het beeld van de wereld is stukgeslagen; de neiging symptomen of gedrag van de overledene over te nemen; en overmatige prikkelbaarheid, verbittering of boosheid door het overlijden. Deze symptomen moeten ten minste twee aaneengesloten maanden aanwezig zijn en moeten tot disfunctioneren leiden in de sociale en beroepsmatige sfeer of op andere belangrijke levensgebieden.

Interventies

Er worden drie vormen van interventies bij rouw(problemen) onderscheiden: psycho-educatie, rouwbegeleiding en rouwtherapie. Voor veel mensen is het voldoende om informatie over rouwverwerking te krijgen, door middel van folders, boeken, gesprekken met maatschappelijk werkers of huisartsen, voorlichtingsbijeenkomsten, of via internet. Wanneer mensen meer ondersteuning wensen, is er rouwbegeleiding, die individueel of groepsgewijs gegeven kan worden door hulpverleners of lotgenoten die hiervoor getraind zijn.

Bij gecompliceerde rouw is psychotherapie of andere specialistische hulpverlening de beste vorm van interventie. Inmiddels is bekend dat ouderen net zoveel profijt kunnen hebben van psychologische interventies als andere leeftijdsgroepen, dit geldt ook voor interventies gericht op rouwverwerking.

Nan Stevens is bijzonder hoogleraar Toegepaste Sociale Gerontologie aan de Vrije Universiteit Amsterdam en (inmiddels gepensioneerd) hoofddocent psychogerontologie aan de Radboud Universiteit Nijmegen. Haar onderzoeken richtten zich op aanpassing aan partnerverlies, vriendschap en eenzaamheid op latere leeftijd. Zij ontwikkelde en onderzocht tevens de effecten van interventies om het sociaal welbevinden van ouderen te bevorderen, zoals de cursussen Zin in Vriendschap en Rust zonder Roest, en het project Goed Gezelschap in een Groot Huis.

Nan Stevens is bijzonder hoogleraar Toegepaste Sociale Gerontologie aan de Vrije Universiteit Amsterdam en (inmiddels gepensioneerd) hoofddocent psychogerontologie aan de Radboud Universiteit Nijmegen. Haar onderzoeken richtten zich op aanpassing aan partnerverlies, vriendschap, en eenzaamheid op latere leeftijd. Zij ontwikkelde en onderzocht tevens de effecten van interventies om het sociaal welbevinden van ouderen te bevorderen, zoals de cursussen Zin in Vriendschap en Rust zonder Roest, en het project Goed Gezelschap in een Groot Huis.

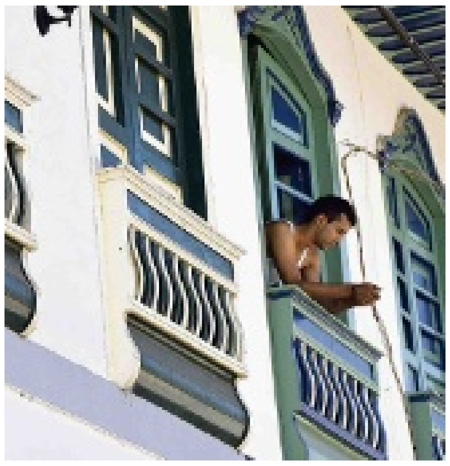
Levendige historie in Filandia

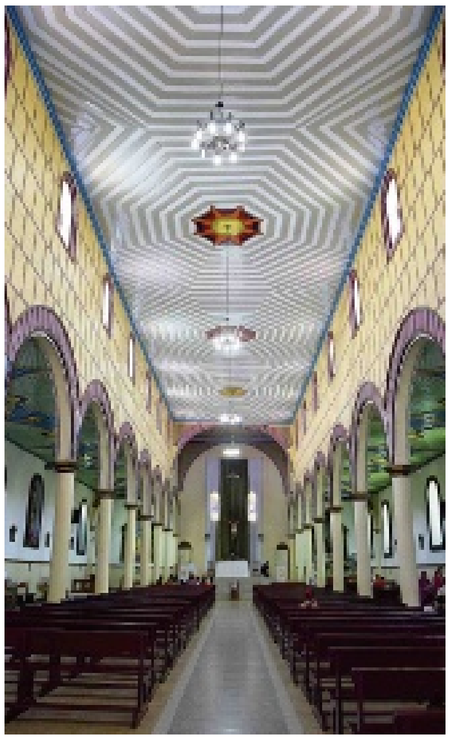
Zo loop je door de hoofdstraat van de stad Filandia, vanaf het Plaza de Bolívar langs de kerk, en zo eindigt deze abrupt en sta je letterlijk aan de rand van de stad. Beneden loopt er een weg en daarachter is een wijds landschap van een wirwar aan heuveltjes tot aan de horizon.

Tekst en foto's: **Linda van Eekeres**

Fenomenaal uitzicht.

De hoofdstraat van Filandia komt, alsof je door een trechter gaat, uit in een uitkijkpunt, een hekje met een dakje. Een man zit er op zijn contrabas onverstoorbaar muziek te maken. "Ik ben gepensioneerd en verdien zo wat bij door voor toeristen te spelen", verklaart hij zijn aanwezigheid op dit fenomenale uitkijkpunt.





De kerk is met hout bekleed.

Gids Alvaro Camargo leidt ons rond en vertelt over het ontstaan van de hooggelegen stad waar het zaterdagochtend om half tien behoorlijk rustig is.
"De belangrijkste weg liep hier vroeger langs. Zo zijn de steden in deze regio ontstaan. De Indianen hebben deze weg aangelegd en de Spanjaarden hebben hem wijder gemaakt. Na de onafhankelijkheid van Colombia is de weg omgedoopt in Camino National."
Het landschap waar we op uitkijken bestaat uit heel veel kleine heuveltjes met afgevlakte toppen. Op die toppen werden de dorpen gebouwd, de patios de Indias.

Mix van stijlen

We lopen de weg in die langs de rand van de stad loopt. Een huizenrij met gelijkvloerse huizen met rode dakpannen. Houten overkappingen. Dit om de materialen waarvan de huizen zijn gemaakt te beschermen tegen de regen. De stijl is niet koloniaal legt de gids uit, maar een mix van stijlen. De Spanjaarden gebruikten ook dingen van Indianen.
De huizen hebben aan de straatkant geen ramen, maar Franse balkons (deuropeningen met een hekje ervoor) met luiken die potdicht zitten. Er lijkt in het hele rijtje niemand thuis, maar er klinkt muziek en ergens staat een tv aan. Je kunt echter nog geen glimp opvangen van wat zich binnen afspeelt. De nieuwsgierigheid groeit. Gelukkig kent Alvaro een bewoonster van een van de huizen. Na een kort gesprekje door de deur, doet ze voorzichtig open en verwelkomt ze ons zeer gastvrij in haar huis. We mogen alles in haar huis fotograferen – behalve de vrouw zelf – en ze wil ook niet zoveel zeggen. Maar het huis spreekt voor zich met overal in een zeeblauwe tint geschilderd houtsnijwerk. Op de plafonds, langs de muren, langs de ramen. We bekijken alles en nemen vervolgens afscheid van de bewoonster.
Terug in de hoofdstraat komen we bij de winkel van Miguelangel Marinrio. Het kleine winkeltje staat vol met gevlochten mandjes en andere dingen die gevlochten zijn van een soort plant die 'bejuco tripa de perro' wordt genoemd. Volgens hem 'het enige echte authentieke toeristische product in Filandia'. Ook zijn er doosjes, en zelfs een ezel, gemaakt van guadua, een bamboesoort die veel voorkomt in de regio en ook vaak als bouwmateriaal gebruikt wordt.

Alvaro Camargo leidt ons rond in een huis met zeeblauw geschilderd hout.

Miguelangel maakt al veertig jaar vlechtwerken van bejuco. Ook zijn ouders en grootouders waren handwerkers. Het vlechten is vandaag de dag niet meer zo vanzelfsprekend en Miguelangel geeft als lid van de Asociación de Artesanos de Filandia les aan kinderen in de stad om de handnijverheid niet verloren te laten gaan.
Ook het zoeken naar bejuco is niet meer wat het geweest is. "Vroeger gingen we gewoon het bos in, nu zijn er allerlei restricties. Het ministerie heeft regels ingesteld om de natuur te beschermen." Hij weet zelf als geen ander hoe en wanneer hij de plant moet snijden, maar anderen kappen als het nog groen is, zegt hij. Er is niet meer zoveel bejuco als vroeger, geeft hij aan. Er zijn cursussen om nieuwe technieken te leren en hoe het bos beschermd kan worden. Er is ook een ecologisch pad gecreëerd voor dieren.

Manden

Het mandenvlechten is ook gelinkt aan de koffiecultuur van de regio. Vroeger werden de manden waarin de plukkers de koffiebessen verzamelden van bejuco gemaakt. Miguelangel: "Toen werd tientallen jaren geleden plastic geïntroduceerd. Het is goedkoper, maar minder vriendelijk voor het milieu. Het gaat sneller stuk en als het verpulvert dan vallen er stukjes op de grond." Miguelangel daagt ons ten slotte uit om een typisch lokaal spel te spelen. Gevlochten balletjes moeten in mandjes worden geworpen. Met als resultaat dat hij bukkend de halve winkel door moet om de balletjes van de grond te vissen.

Mandenvlechter Miguelangel Marinrio.

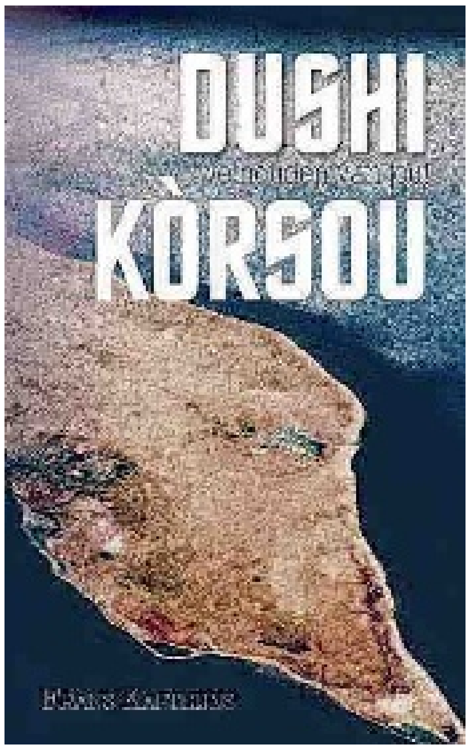
We glippen ook nog even de kerk binnen, La Inmaculada Concepción, vaste prik aan het Plaza de Bolívar dat je in elke Colombiaanse stad vindt. Bijzonder is dat de kerk geheel met hout is bekleed. Links op de hoek van het plein als je de kerk uitkomt heeft iemand zijn paard 'geparkeerd'. Het dier staat rustig te wachten, vastgebonden aan een lantaarnpaal.

Onderweg nog even een modernere winkel ingedoken vol met Totto-rugzakken, een must voor schoolgaande kinderen op Curaçao. Ze komen uit Colombia. De gevlochten manden zie je in Filandia nog in het straatbeeld, maar vaker nog zie je de Totto-tas voorbijkomen.

Het rijtje huizen met de Franse balkons.

Leesvoer

Dushi Kòrsou. We houden van jou!



Het gouden jubileum werd op 17 november gevierd. Curaçao was aawezig door middel van een grote vlag, uitgevoerd in ballonnen.

Frans Kapteijns uit het Brabantse Vlijmenwoonde vanaf 1965 dertien jaar op Curaçao. Nog steeds draagt hij het eiland een warm hart toe, zo blijkt uit zijn gedichten die regelmatig op de Ingezonden-pagina van de Amigoe staan en ook zijn laatste publicatie, de dichtbundel Dushi Kòrsou. We houden van jou!

Vijftig gedichten staan er in het boekje. Dit is geen willekeurig aantal. Deze maand is de schrijver vijftig jaar geleden getrouwd op Curaçao.

Het boekje is een lofzang op Curaçao. "Het landschap is er mooi, de mensen hebben interesse voor elkaar, het is er altijd zomer", staat op de achterflap te lezen. Positiviteit voert dan ook de boventoon, Niet alle herinneringen zijn echter door de tijd zoet geworden.

Uit het gedicht 'islarook' (zonder hoofdletter, zoals ook elders in het boekje hoofdletter in titels en aan het begin van een zin ontbreken):

"met duizend tongen
likt de slang het land
en het blauw
van de glorende dag,
de adem van Wishi
en Marchena
wordt gesmoord.
alles wordt dof en grauw"

Maar in de meeste gedichten klinkt de nostalgie door, zoals in uiterlijk/innerlijk:

"een land dat weinig eisen stelt
een land met veel tevredenheid
een land met veel uiterlijk geluk:
uistraling van het innerlijk"

Leesvoer

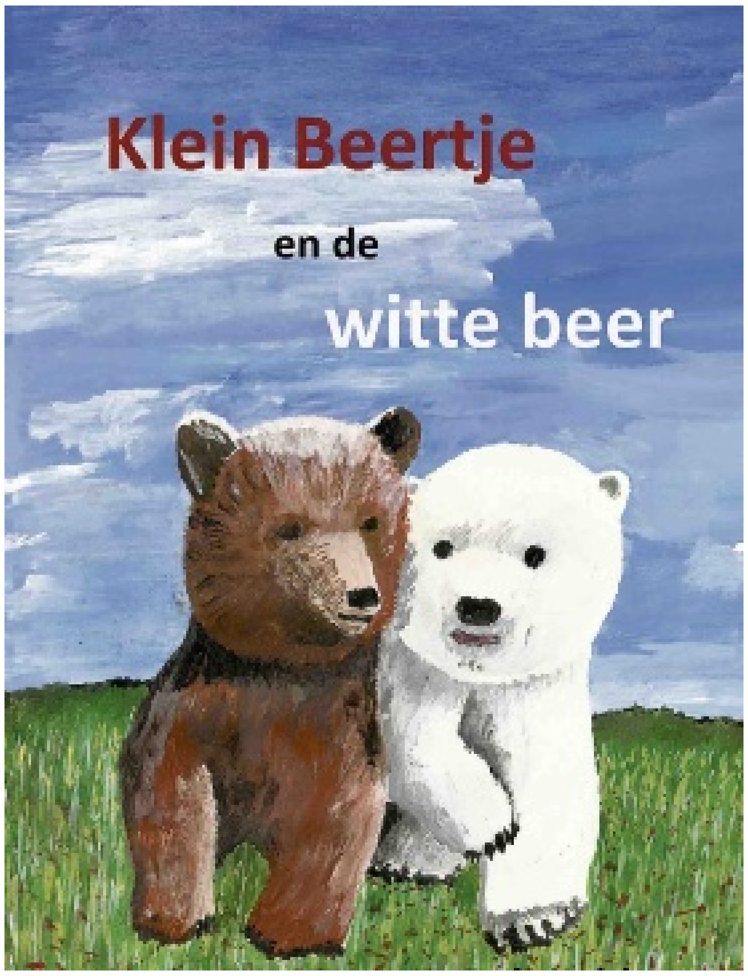
Klein Beertje en de witte beer: fabel met een moraal

'Klein Beertje en de witte beer' is een nieuw kinderboek. Het is geschreven door de op Curaçao woonachtige Rob Kelder die als milieuadviseur werkt.

Het boek is in eigen beheer uitgegeven via mijnbestseller.nl. Een fabel met een moraal, zo wordt het omschreven. De illustraties zijn ook van de hand van Kelder.
Vroeger vertelde Kelder elke avond een zelfverzonnen verhaaltje over Klein Beertje aan zijn zoons. In die verhalen waren altijd gebeurtenissen van die dag verwerkt, maar dan vertaald naar de wereld van Klein Beertje. Dit bood de mogelijkheid om deze zaken op eenvoudige manier inzichtelijk en bespreekbaar te maken. Gedreven door zijn passie voor natuur en milieu heeft hij datzelfde nu voor een groter publiek gedaan met het schrijven van een boek met Klein Beertje als hoofdpersoon. De huidige toestroom van asielzoekers en de discussies rond discriminatie en klimaatverandering zijn hierin verwerkt met het aanspoelen van een witte ijsbeer in het bos van de bruine beren.
Het boek gaat over Klein Beertje uit het bruine berenbos en een aangespoelde witte ijsbeer. Klein Beertje vindt deze witte beer tijdens het spelen. Het witte beertje, IJslien, wordt door Papa Beer, Mama Beer en Klein Beertje in hun hol opgevangen. Helaas blijkt dat de andere bruine beren de witte beer niet accepteren. Samen met Meester Beer zetten Papa Beer en Klein Beertje zich in om te zorgen dat de IJslien mag blijven. Ook de reden van de komst van de ijsbeer, het smelten van het poolijs, komt aan bod. Meester Beer en de welpen gaan iets bedenken om dit te verhelpen. Het boek is ruim geïllustreerd met zelfgeschilderde plaatjes.

Het boekje dat 48 pagina's telt is nu nog alleen in het Nederlands te koop, maar binnenkort wordt begonnen met het vertalen naar het Papiaments, aldus Kelder.

Het is verkrijgbaar bij de boekhandels en kost 19,50 gulden.



Ars Poëtica.

een mensenleven

veel gedaan in dit bestaan
veel kastanjes uit het vuur gehaald
vaak het hazenpad gekozen
soms met stille trom vertrokken
tientallen schoenveters kapotgetrokken
nogal wat pukkels uitgeknepen
van gevaarlijk hete zon genoten'daarna vele liters bier gedronken
zo'n achttienduizend keer
met dezelfde vrouw geslapen
vele liters thee maar vooral koffie
driemaal blinden helpen oversteken
al spartelden die heftig tegen.
50.000 kilometer boven oceanen gevlogen
en dankzij goede spatborden
nooit nat geworden.

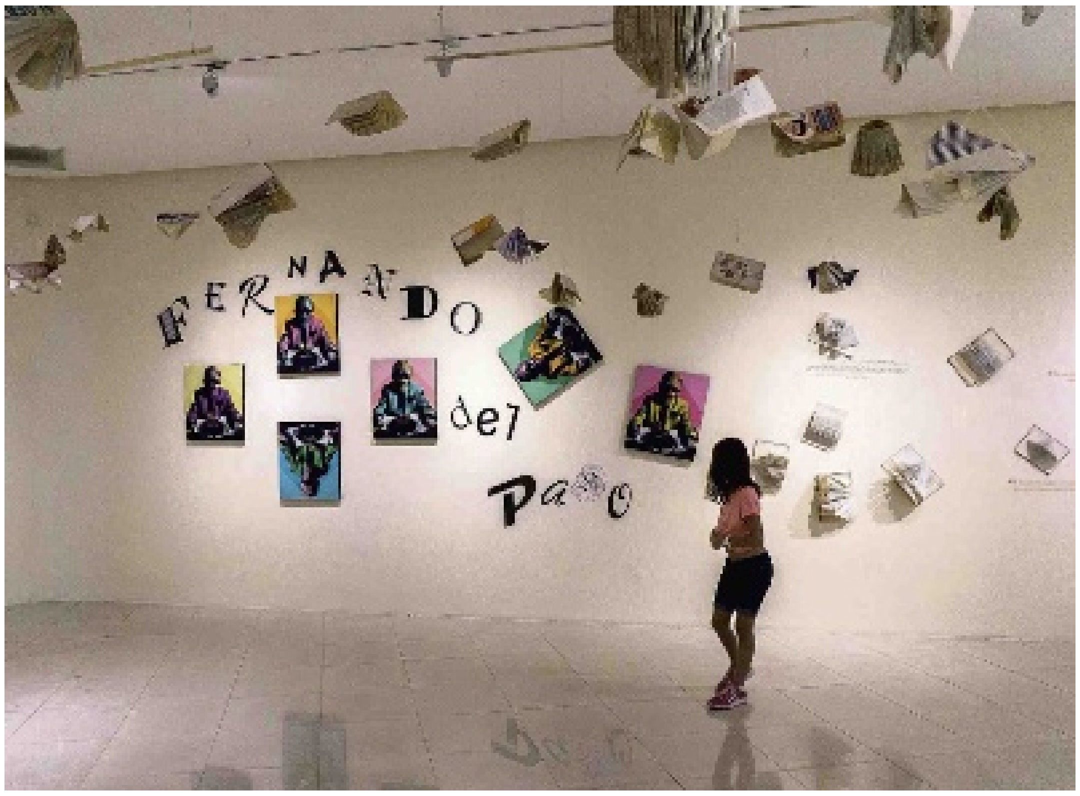
Frans Kapteijns
Dushi Kòrsou. We houden van jou!, 2015

Letra

Cervantes prijs

De voor de Spaanstalige literaire wereld belangrijkste prijs, de Cervantes prijs, werd vorige week toegekend aan de Mexicaanse schrijver Fernando del Paso. Pas een halfjaar later wordt de prijs uitgereikt op 23 april, de sterfdag van Miguel de Cervantes, in de eeuwenoude universiteit van Alcala de Henares. Del Paso is niet alleen schrijver van fictie, maar ook dichter en schilder.

Tot Del Paso's bekendste werken behoren 'Palinuro di Mexico' (1979) over een Mexicaanse student medicijnen die, net als de schrijver, niet tegen bloed kon, en vooral zijn 'Noticias del Imperio' (1987), oftewel Nieuwsberichten uit het Keizerrijk. Beide maakten grote indruk. Noticias is een collage-achtige historische roman, met daarin de beroemde monoloog van de bijkans waanzinnige Charlotte van België. Toen in 1861 de Mexicaanse president Benito Juárez besloot om de afbetaling van zijn schulden aan Europese mogendheden op te schorten, kwam Napoleon III van Frankrijk op het onzalige idee Mexico te herkoloniseren onder aanvoering van de Oostenrijkse Maximiliaan van Habsburg. Zijn vrouw Charlotte (Carlota) was de dochter van koning Leopold I van België. Bij hun aankomst in Mexico in 1864 hoopten zij met open armen ontvangen te worden. Het liep allemaal behoorlijk anders. Het koninklijke stel, bekneld tussen de eigen ambitie, de Mexicaanse realiteit en de Europese belangen, beleefde een nachtmerrie-achtige situatie. Maar het duurde lang voordat hij besefte wat er allemaal speelde. Maximiliaan schijnt nog gezegd te hebben: "Hoe meer ik het Mexicaanse volk leer kennen, hoe meer ik ervan overtuigd raak dat het mijn opdracht is hen gelukkig te maken, ook al staan ze zichzelf in de weg." Uiteraard verzetten de Mexicanen zich onder leiding van Juárez en met hulp van de Amerikanen. De Fransen besloten de hele onderneming op te geven en hun leger terug te trekken. De ongelukkige Maximiliaan bleef achter om later geëxecuteerd te worden. Zijn vrouw Carlota was eerder afgereisd naar Europa, alwaar ze tot een vorm van krankzinnigheid verviel en ontoerekeningsvatbaar werd verklaard, waar koning Leopold weer misbruik van wist te maken met het doel de Congo-kolonie te plunderen. Dit alles vormt de achtergrond van het deels historische, deels fictieve relaas van Del Paso over deze absurde episode uit de Mexicaanse geschiedenis. Een grote hoeveelheid personages passeert de revue. De lezer maakt kennis met het veelkleurige leven van toen, de complexe intriges en de talloze op niets uitlopende ambities van mensen. Zo wordt de periode vanuit vele verschillende perspectieven belicht.
Kenmerkend voor zijn stijl is wat hij zelf noemde zijn 'barroquismo' en wat hij omschreef als het veelvuldig gebruik van hyperbolen om een beperkte ruimte maximaal mee op te vullen. Het effect is in ieder geval een multiforme beleving van een gebeurtenis, waardoor die als een historische ruimte aanvoelt met een oneindige diepgang en oneindige vergezichten. De lezer begint zich van alles en nog wat erbij voor te stellen. Lezing ervan vraagt niet alleen veel tijd van de lezer, maar doet ook een zwaar beroep op diens voorstellingsvermogen. Hij wordt als het ware gedwongen mede-auteur te worden.



Foto's: AFP Photo/Hector Guerrero

in het Museo de Arte Raúl Anguiano in Guadalajara in Mexico is een tentoonstelling gewijd aan Fernando del Paso. De 80-jarige Mexicaanse schrijver won 12 november de Cervantesprijs 2015. Links het bureau en persoonlijke spullen van Del Paso.

Spice Girl: gezonder koken met lokale producten

Spice Girl won vorig jaar de Innovation Award 2014 in de categorie 'meest duurzame innovatie'. Dit jaar is Spice Girl ook ambassadeur geworden van Jamie Oliver's Food Revolution, de stichting van de Britse topkok die de strijd aanbindt met obesitas. Spice Girl heeft een receptenblog op de website www.caribbeanspicegirl.com. Steekwoorden zijn gezond, lokaal en, niet te vergeten, lekker. Drijvende kracht achter dit project is Helmi Smeulders van cateringbedrijf Thelma & Louise – Wild Cooking.

Tekst: **Bertine Vermeer** Foto's: **Ken Wong**

Een cateringbedrijf dat lekkernijen verzorgt voor feesten en bedrijfsborrels en dat zich tegelijkertijd inzet voor het stimuleren van gezond eten. Het lijkt misschien een vreemde combinatie, maar voor de gedreven onderneemster Helmi Smeulders zijn haar 'Spice Girl'-activiteiten een logisch gevolg van een keuze voor creatief en sociaal ondernemen.

Smeulders komt oorspronkelijk uit Nederland. "Ik heb rechten gestudeerd en ben daarna vier maanden gaan reizen. Ik heb toen nog twee jaar gewerkt als stewardess. Vervolgens besloot ik zeventien jaar geleden om toch iets met mijn rechtenstudie te gaan doen en vond ik op Curaçao een baan als bedrijfsjuriste. Sindsdien voel ik me hier thuis. Wat ik op Curaçao ervaar is dat er net als in Nederland ook hard wordt gewerkt, maar er wordt naar mijn idee meer genoten van het leven."

Vanuit een passie voor koken begon Smeulders zes jaar later een cateringbedrijf: Thelma & Louise – Wild Cooking. In het begin was de keuken vooral Mediterraans georiënteerd, met bijvoorbeeld Italiaanse en Franse hapjes.
Smeulders merkte dat lokale gasten vaak meer interesse hadden voor de traditionele lokale snacks dan de minder bekende Europese producten. Omdat Smeulders voorstander is van vernieuwing en creativiteit, wilde ze niet de stap maken om dezelfde producten als andere cateringbedrijven te gaan aanbieden. Dit leidde tot het begin van 'Spice Girl', Caribische smaken met een twist.

Traditioneel in gezonder jasje

Smeulders begon te experimenteren met het gieten van traditionele gerechten in een nieuw, gezonder jasje, zo veel mogelijk gebruikmakend van lokale ingrediënten, zoals een Mexicaanse pastechi met verse guacamole, of kroketjes met verse groentevullingen. Uiteindelijk werd de catering van Thelma & Louise steeds minder Europees en ging het meer richting de Caribische keuken.
Smeulders legt uit: "Ik vind het leuk en interessant om lokale ingrediënten te gebruiken en vond het eigenlijk raar dat dit nog niet veel werd gedaan. Als je kijkt naar de horeca op Curaçao dan zie je veel Europese restaurants, zoals Italiaanse, Franse en Japanse eetgelegenheden, of het is weer heel traditioneel Caribisch, zoals bij Marshe Bieu. Ik zie zo veel mogelijkheden om met onze lokale producten lekkere, gezonde snacks en gerechten te maken. En ik vind het eigenlijk bizar dat alles maar uit Europa of Noord- en Zuid-Amerika wordt gehaald. Daarom probeer ik mensen te inspireren om meer met verse, lokale producten te koken."

Over waar de creatieve recepten vandaan komen vertelt Smeulders: "Ja, ik zie iets en dan denk ik: daar kan ik wel een Caribische twist aan geven. Ik blijf nieuwe dingen leren. Zo heb ik onlangs zoute vis ontdekt. Tot voor kort begreep ik niet waarom dit nog steeds werd gemaakt, want voorheen was het zouten een manier om vis lang te kunnen bewaren, maar tegenwoordig is dat niet meer nodig. Totdat ik op Trinidad zoute vis accra's probeerde. Ik vond ze heerlijk! Om geïnspireerd te blijven en nieuwe ideeën op te doen reis ik – voor zo ver dat mogelijk is – vier keer per jaar in het Caribisch gebied. Ik vind het bijzonder om steeds weer te ontdekken dat er met dezelfde ingrediënten zulke totaal verschillende producten kunnen worden gemaakt."

Innovation Award 2014

Uiteindelijk leidde Spice Girl tot meer dan een leuk, creatief idee. "Ik was vanuit Spice Girl al een tijdje recepten aan het bloggen, vooral omdat ik het leuk vond. Toen Spice Girl als innovatief concept de Innovation Award 2014 won (in de categorie 'meest duurzame innovatie'), realiseerde ik me eigenlijk pas wat de relevantie en de potentie van Spice Girl zijn. De receptenblog, die inmiddels door veel mensen gelezen wordt, is een effectief middel om gezonde voeding te promoten en dat kan heel goed met lokale, verse ingrediënten."

Voortbordurend op dit idee organiseerde Spice Girl afgelopen februari een 'farmers market' waar lokale producten werden verkocht. "Ik ontdekte toen dat er heel veel interesse is in lokale producten, maar dat het voor de consument niet altijd makkelijk te vinden is."
De 'farmers market' is inmiddels twee keer georganiseerd en was beide keren een succes. "Er zou eigenlijk een grote markthal voor versproducten van lokale boeren moeten komen. Ik merk dat er veel belangstelling is voor dit soort producten, maar mensen weten vaak niet waar ze die kunnen kopen."

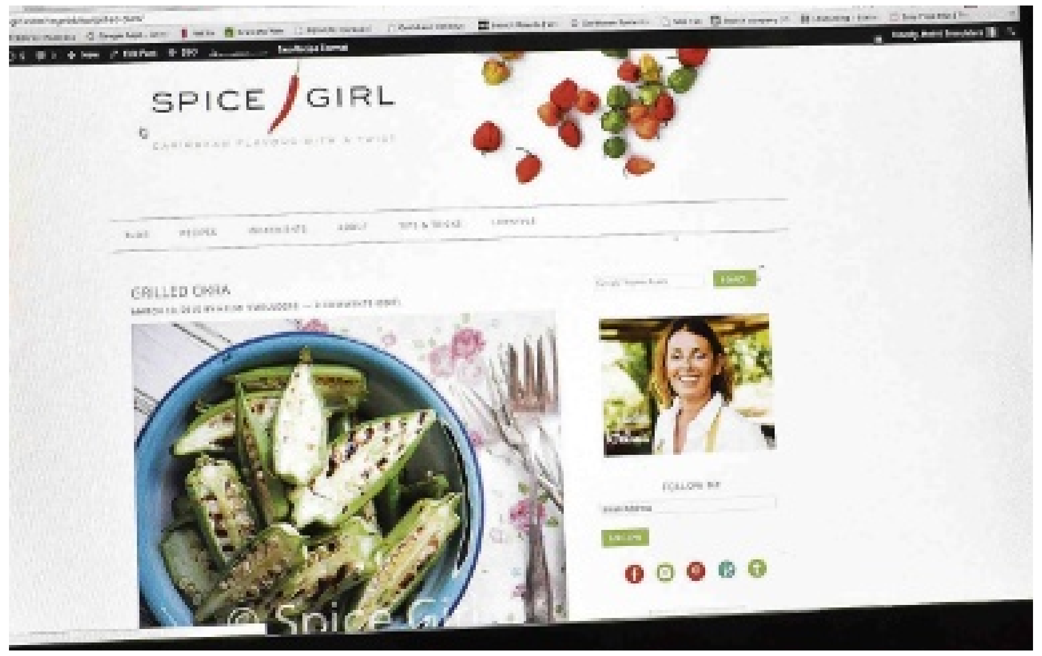
Blog bestaat anderhalf jaar

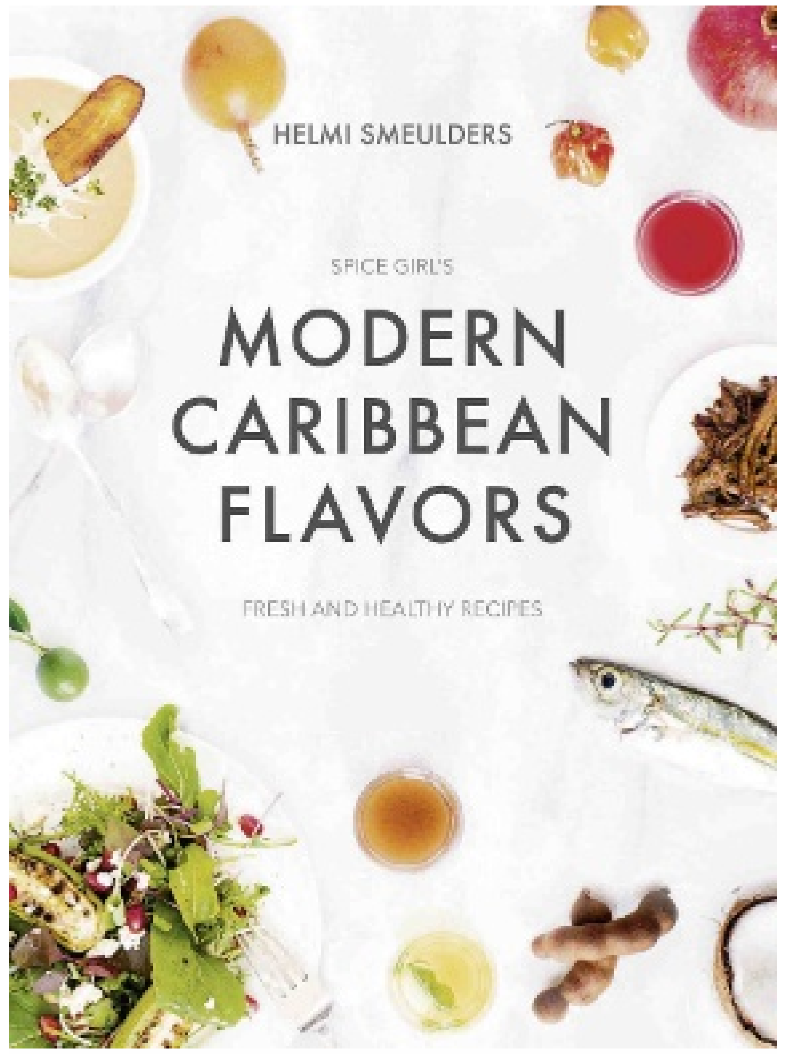
De blogwebsite van Spice Girl (www.caribbeanspicegirl.com) bestaat inmiddels anderhalf jaar. In hoeverre de website het kookgedrag van mensen heeft veranderd is moeilijk te zeggen, maar de reacties die Smeulders krijgt zijn positief. "Mensen zeggen wel eens: 'Ik heb van je blog gekookt. Wat lekker!' En wat me pas opviel: ik gebruik heel vaak zoete aardappel in de recepten en soms merk ik dat er geen zoete aardappel meer in de supermarkt is. Dan denk ik wel eens: zou dat nou door de Spice Girl-recepten komen, of is het toeval?"
De doelgroep van Spice Girl is tweeledig. Enerzijds wil Smeulders mensen die in andere landen zijn opgegroeid informeren over lokale producten en wat je er allemaal mee kunt doen. Anderzijds wil ze de gehele lokale bevolking informeren over hoe je gezonder kunt koken, bijvoorbeeld door meer verse producten te gebruiken, of door suiker te vervangen door gezondere zoetstoffen zoals bijvoorbeeld fruit of honing.

Jamie Oliver Food Foundation

Inmiddels is Spice Girl ook betrokken bij de 'Jamie Oliver Food Foundation'. Dit programma werd in 2010 gelanceerd als actie tegen obesitas in Noord-Amerika. Het heeft verder als doel om kinderen op een leuke manier te informeren over koken en gezond eten. Wereldwijd zijn er meer dan 1300 vrijwilligers die zich middels dit programma actief voor voedseleducatie inzetten. Samen met Muriel Strobos is Smeulders ambassadrice van dit programma.
Het houdt in dat ze iedere maand drie opdrachten krijgt toegestuurd. Een voorbeeld van zo'n opdracht is: kijk wat er op scholen als lunch wordt geserveerd en doe een suggestie voor een gezonder alternatief. Ook is er één keer per jaar een 'Food Revolution Day'. Dit jaar hebben Strobos en Smeulders op deze dag een kinderkookdag in de dierentuin georganiseerd. Met hulp van verschillende sponsors werd er een openlucht kookstudio gebouwd, waarin 200 kinderen van tien scholen meededen aan kookworkshops.

Op de vraag of Smeulders de ambitie heeft om uiteindelijk ook zelf producten te gaan verbouwen antwoordt ze het volgende: "Samen met mijn vriend heb ik grootse plannen voor de toekomst. We zijn op zoek naar een landbouwkavel voor het opzetten van een 'from farm to table'-concept, een educatief project voor kinderen. Hierbij kunnen kinderen zelf het hele proces ervaren van producten verbouwen, oogsten, koken en uiteindelijk opeten."
Ten slotte, over wat Smeulders over tien jaar met Spice Girl zou willen hebben bereikt, zegt ze met een grote glimlach: "Ik kijk nooit zo ver vooruit! Maar het zou fantastisch zijn als alle kinderen dan met gezonde voeding zouden opgroeien."





Communicatie met lef

Ooit hadden we het in marketingland over 'de luis in de pels', tegenwoordig gaat het over challenger marketing of disruptive marketing. Ik heb hier al een groot aantal voorbeelden gegeven van relatief kleine merken die het opnemen tegen grootmachten.

Tekst: **Marcel Truyens**

Laten we het voor de verandering eens niet hebben over de Uber's en de Airbnb's van deze wereld die vooral technologiegedreven zijn. Er zijn voorbeelden te over van traditionele bedrijven, actief in traditionele markten die zijn ontstaan vanuit gefrustreerde ondernemers die met passie een markt op zijn kop zetten. Een passie die ook blijkt uit de stijl van communiceren.

De grootste vereniging van Nederland heet de ANWB. Eigenlijk is die ANWB een uitgever van een clubblad (dat nog steeds een ongekend hoge oplage kent), een retailer in auto- en reisaccessoires, een verzekeringstussenpersoon en - oh ja - een autopechhulporganisatie. En dat laatste deden ze niet zo goed want had je een keer pech, dan kon je zo maar uren staan wachten op het beroemde gele autotje.
Een tweetal ondernemers raakte hierdoor zo gefrustreerd dat ze besloten een alternatief in de markt te zetten. En met succes: met Route Mobiel werd een concurrent voor de ANWB geboren. Met een prikkelende campagne werd Route Mobiel gelanceerd: "Waarom uren langs de wegen wachten?" of "Op de wegen is er een wisseling van de wacht" prijkte in pagina grote advertenties in de jawel, zwartgele ANWB kleuren. Men beloofde binnen maximaal 30 minuten ter plaatse te zijn en gaf zelfs een noclaim korting.
Dat frustratie een belangrijke drijfveer is bewijst ook John Warnock, mede-oprichter van Adobe. "We zijn Adobe gestart uit frustratie over onze toenmalige werkgever. We bouwde waanzinnig goede software die nooit terecht zou komen bij de mensen die er echt iets mee zouden kunnen."
Een ander mooi voorbeeld van hoe frustratie als motief kan dienen, geeft Abe Burmeister, mede-oprichter van Outlier. "Het begon met een persoonlijke behoefte. Ik had nooit de bedoeling om een bedrijf te starten. Ik wilde gewoon een broek waarmee ik op de fiets door de regen naar mijn werk kon. Dus ik dacht zo'n broek binnen een uurtje te vinden, maar een jaar later had ik hem nog steeds niet. Toen dacht ik, dan ga ik het maar zelf doen."
Een ander bekend voorbeeld komt van Samsung. Bij de lancering van de Samsung Galaxy S3 Smart Phone in mei 2012 zette Samsung onder de kop "It doesn't take a genius" de specificaties van de S3 naast die van de iPhone. Vanzelfsprekend waren de S3 specificaties stukken beter. De ad sloot dan ook af met de regel "The next big thing is already here". Een sterke campagne die een grootmacht heeft uitgedaagd en Samsung dichter richting de positie van grootmacht heeft gebracht.

Een van de gewaagde kreten van Route Mobiel.

Challengen via een challenge? Het kan, bewijst Mini. De aftrap? Een filmpje van de enigszins 'dorky' CEO van Mini die Porsche uitdaagt voor een race, opgeleukt met wisselende one-liner t-shirts. Daarnaast: een open brief naar Porsche in de New York Times. Al snel bleek dat Porsche weigerde mee te doen, maar ook hier was Mini op voorbereid door een nieuw filmpje te uploaden. Ze bleven Porsche uitdagen om ze zo ver te krijgen. Zelfs vliegtuigen met banieren waren niet te gek.
De marketingwaarde steeg en steeg. Op Facebook was het bereik op de dag van de race 82 keer zo groot als normaal. Hoe het afliep? Porsche wilde niet tegen Mini racen, dus heeft Mini zelf de race uitgevoerd tegen een 911. Porsche won, maar Mini wist hier een perfecte twist aan te geven.
Hotel challenger Airbnb lanceerde in San Francisco een campagne die veel losmaakte, waarin ze onder andere het public library-systeem, onderwijs en in het algemeen de belastingen aanvielen. Maar, niet geheel met de juiste toon, durfden ook zij later toe te geven. Een mooi voorbeeld van een ludieke campagne die niet zijn doel heeft gehaald. Don't try this at home is dan ook de les die we hieruit kunnen trekken.
Suitsupply, inmiddels bekend van de semimaatpakken, begon in 2000 met slechts één winkel. In de jaren die volgden werden er in hoog tempo – ook buiten de grenzen nieuwe winkels geopend, waarbij elke winkel dicht bij het merk en de gekozen marketingstrategie is gebleven. Zo stonden er bij de opening van de Suitsupply in Antwerpen mannen langs de rijksweg te liften voor een gratis pak. Daarnaast kennen we dit merk vooral van de spraakmakende campagnes met schaars geklede dames, de zogenoemde 'Shameless'-campagne. Deze campagne zit op het randje, en heeft daarmee ongekend veel publiciteit opgeleverd. Bestaat het mantra 'sex sells' nog?
De 'gevestigde orde' heeft over het algemeen moeite met lef. De mensen in de boardrooms worden blijer van kopregels als "Company ties" met een visual van twee company ties in elkaar geknoopt in een fusie-advertentie, dan iets als "Why waltz when you can Rock 'n Roll?" Het gebrek aan lef ontstaat niet zelden doordat men zelf onderdeel is van het probleem: Voor een dinosaurus als de ANWB - die zijn leden jarenlang uren heeft laten wachten - is het moeilijk om met een hoop bombarie aan te kondigen dat die wachttijden opeens tot het verleden behoren, zeker als dat pas gebeurt zodra er een serieuze concurrent op de markt is verschenen.
Ook u kunt geconfronteerd worden met een nieuwe concurrent met lef als u zelf dat lef verzuimt te tonen…

Om redenen van vertrouwelijkheid kunnen namen, producten, markten en feitelijke omstandigheden anders zijn benoemd dan in de realiteit het geval was.

Marcel Truyens is senior marketing en communicatieconsultant bij Liquid Soul te Curaçao.
E | marcel1963@mac.com

Food for thought.

Tajine: stoofpot in speciale schaal met puntdeksel

Als we het hebben over Marokko, denken we aan mooie zijden stoffen, buikdansen en geweldige tempels. Maar nu met dit gerecht, doordat het simpel is, met een aparte smaak en apart opgediend in een tajine, zult u zeker vaker van Marokkaanse maaltijden willen genieten.

Tekst: **Miriam de Windt**

De basis voor de Marokkaanse keuken is Arabisch en Berbers, met Spaanse, Franse en mediterrane invloeden.

Marokko heeft een lange kustlijn en vruchtbare gronden. Hierdoor zijn vis, fruit, groente en granen belangrijke onderdelen van de Marokkaanse keuken. Geiten en schapen worden gefokt voor vlees en melkproducten. De Arabieren brachten smaakmakers in: specerijen, dadels, vijgen en abrikozen.
Elk gerecht wordt rijkelijk gekruid met geurige specerijen. Het gebruik van specerijen in de Marokkaanse keuken heeft niet alleen tot doel de gerechten smakelijker te maken, maar is ook bedoeld om de gerechten mooier en verleidelijker te maken. Specerijen die veel gebruikt worden zijn saffraan, mint, komijn, paprika en olijven. Ook wordt er vaak fruit gebruikt als smaakmaker. Bijvoorbeeld sinaasappels, citroenen en abrikozen.
Hele beroemde gerechten zijn couscous en tajines. Couscous is de naam van het voedingsmiddel én de naam van het gerecht. Couscous is het belangrijkste gerecht uit de Marokkaanse keuken, als het ware het basisvoedsel.
Tajines zijn stoofpotten, die gemaakt kunnen worden van verschillende ingrediënten en geserveerd worden in een speciale schaal met puntdeksel van aardewerk. Deze schaal heet een tajine.
De combinatie van kip en abrikozen is een van de meest bekende Marokkaanse stoofpotten geserveerd in een tajine.

Miriam de Windt is diëtiste en natural nutritionist.
T 889-1788
C 520-6932
E mdewindt@scarlet.an.

Saffraan
Saffraan kunt u gebruiken om gerechten te kleuren, bijvoorbeeld saffraanrijst. Saffraan wordt geoogst van de saffraankrokus met mauve bloemen.
Het is verkrijgbaar als saffraandraadjes en als -poeder. De draadjes zijn de stuifmeeldraden van de plant. Deze kunt u niet direct gebruiken, maar moeten eerst worden geweekt in warm water of drank, zoals jenever of wodka. Saffraanpoeder is het stuifmeel en is wel direct te gebruiken in gerechten.
Saffraan heeft een sterk aroma en een lichte grondsmaak. Het kan verwerkt worden in drop, thee, dranken en marinades. Soms wordt het ook gebruikt om smaak te geven aan medicijnen en snoepjes.
In India wordt saffraan zelfs ceremonieel gebruikt en beschouwd men het als een afrodisiacum.

Gember
Gember is in verschillende vormen verkrijgbaar. Verse gemberwortel, gemberpoeder, als gembersaus, in het zuur en ingemaakt op suikersiroop. Het is onmisbaar in vele oosterse gerechten. De Indonesische naam is djahé. Gember is een bestanddeel van kerrie en speculaas- of koekkruiden.
Verse gemberwortel smaakt pittig en zoet. Gember heeft verschillende medicinale eigenschappen. Het is onder meer weerstand verhogend, verlaagt koorts, verlicht indigestie en gasvorming.

Abrikozen
Wie houdt niet van verse abrikozen? Jammer dat de periode waarin ze vers te krijgen zijn niet lang is.
In de literatuur is te vinden dat abrikozen al vanaf 4000 voor Christus groeiden in Noordoost China. Hongarije, Spanje, Oostenrijk, Frankrijk, Italië en Turkije zijn de landen waar de meeste abrikozen vandaan komen.
De kleur van de schil kan variëren van licht tot wat donkerder, maar dat heeft niets te maken met de kwaliteit of rijpheid. Hoe zachter de vrucht, hoe rijper. Wilt u dus gewoon een abrikoos eten dan moet hij ook weer niet te zacht zijn. Maar gaat u de vruchten verwerken in smoothies of stoofgerechten dan maakt het niet uit. Door aan een abrikoos te ruiken, komt u te weten of hij lekker sappig is. De geur moet dan zacht en zoet zijn. Abrikozen bevatten veel vitamine A en vezels.

Analyse
Deze Marokkaanse stoofpot van kip en abrikozen bevat veel vezels, kalk, ijzer, en vitamine A, B1 en B2. En voor de levering van deze goede voedingsstoffen spelen de gedroogde abrikozen in het recept een cruciale rol. Ook de kip en de pijnboompitten dragen bij aan deze voedingsstoffen. De roomboter draagt voor bijna 20 procent bij aan de hoeveelheid vitamine A en jammer genoeg ook aan het cholesterol. Het cholesterol en de vetten zijn aan de hoge kant, ondanks dat voor de analyse 'kip zonder vel' werd berekend. De pijnboompitten, de boter en grote hoeveelheid kip zijn hier helaas debet aan. Wat u kunt doen is de boter en de hoeveelheid kip minderen. De pijnboompitten hoeft u niet zozeer eveneens te minderen, aangezien deze goede vetten bevatten. Door de suiker zijn de koolhydraten ook aan de hoge kant. Probeer de abrikozen met minder suiker of zonder suiker te wellen voor dit gerecht. Door de abrikozen blijft het effect van zoet en hartig toch aanwezig.

Voor een vet- en cholesterol beperkte voeding is deze tajine ongeschikt. Ook bij diabetes mellitus is het niet aan te raden. Indien de abrikozen zonder suiker worden geweld dan wel, mits niet te veel abrikozen voor iemand met diabetes.
Specerijen geven een gerecht smaak en kunnen het pittig maken. Gezien het feit dat vele specerijen goede eigenschappen bevatten, is het aan te raden om variatie aan te brengen in de soort specerijen die u gebruikt. Bereid eens een Marokkaans gerecht om gewend te raken aan de combinatie van andere soorten specerijen. Begin heel makkelijk met een tajine. Behalve dat het lekker is, staat het heel mooi en apart op tafel.

Kook mee met May.

Tajine van kip

Ingrediënten:
1 kip van 3 pond
100 gram pijnboompitten
2 kleine uien
2 eetlepels gewone olijfolie
Zout en vers gemalen zwarte peper
Een paar draadjes saffraan, geweekt in een klein beetje kokend water
1 theelepel vers geraspte gember
1 kaneelstokje
Beetje water

Voor de abrikozen:
500 gram gedroogde abrikozen
⅓ cup water
100 gram suiker
1 theelepel kaneel
100 gram ongezouten roomboter

Bereidingswijze:
De abrikozen wassen.
Het water, de suiker, de kaneel, de boter en de abrikozen in een steelpannetje doen en alles aan de kook brengen. Vuur temperen en 20 minuten laten pruttelen tot alles goed doorgekookt is en de consistentie van honing heeft. Apart houden.
De kip in stukken snijden. De uien schoonmaken en heel fijn snijden.
De stukken kip en de olie in een gietijzeren braadpan doen, met zout en peper bestrooien, de gember, de saffraan en het kaneelstokje toevoegen. Dan de ui en het water. Met de deksel op de pan de kip 40 minuten laten pruttelen.
Alles in de schaal van een tajine arrangeren, de abrikozen eromheen leggen en de pijnboompitten op de abrikozen strooien.
Met de deksel van de tajine sluiten.
Warm serveren met couscous of rijst.
Voor 3-4 personen.
Eet smakelijk, May

Cum laude gepromoveerd op nieuwe

Tommy de Windt,

Aankomend orthopeed Thomas Simon de Windt (29), beter bekend als Tommy, promoveerde afgelopen zomer cum laude op een nieuw ontwikkelde methode, waarbij kraakbeen in de knie met behulp van stamcellen in één keer te herstellen is. Er is geen tweede operatie nodig. Hij is een telg van de tak van de familie De Windt waarbinnen veel leden werken in de orthopedie of een ander medisch beroep.

Tekst: **Judice Ledeboer**
Foto: **Ken Wong**

Tommy de Windt is geboren en getogen op Curaçao. Hij is even op het eiland voor een korte vakantie en wil de Ñapa graag over zijn onderzoek en promotie vertellen. Zijn oom Paul de Windt is ook aanwezig. Hij is tenslotte degene die zijn neefje al op veertienjarige leeftijd de gelegenheid gaf om knieprothese implantatieoperaties bij te wonen. En vanaf dat moment wist de jonge promovendus al dat hij ook orthopedisch chirurg wilde worden.

De Windt komt uit een 'medische' familie. Zijn vader, Tom de Windt is orthopedisch instrumentenmaker, zijn oom Paul de Windt is orthopedisch chirurg, evenals zijn oom Francis de Windt die op Aruba woont en werkt, en Vincent de Windt, die in het Nederlandse Almelo en Hengelo werkt. Hij heeft ook nog een neef die geneeskunde studeert, een nicht die KNO-arts is en een andere nicht die huisarts is. "Dat voordeel had ik. Ik kom uit een familie van artsen en dan raak je gemotiveerd om ook arts te worden", zegt hij lachend. "En ik ben iemand die gemakkelijk keuzes maakt en dan houd ik me daar ook aan."
Hij wilde dus medicijnen gaan studeren. Na zijn eindexamen ging hij naar Nederland. Helaas werd hij uitgeloot voor de studie medicijnen en ging toen biomedische wetenschappen studeren. Maar het daaropvolgende jaar kreeg hij een ministersplaats (er zijn een aantal plaatsen bij opleidingen die een loting kennen gereserveerd voor Curaçaose studenten die in Nederland een opleiding willen volgen) en kon hij in Utrecht met de medicijnenstudie beginnen.
"Omdat ik al wist dat ik orthopeed wilde worden en ook dat ik onderzoek wilde doen, ben ik in mijn derde jaar al met onderzoek begonnen. Dat is een goede manier om het in je studie interessant te maken en ook goed om je te ontwikkelen."
Hij kwam terecht bij professor doctor Saris die in Utrecht onderzoek naar kraakbeenregeneratie, gericht op de knie, had opgezet. Kraakbeenblessures komen geregeld voor. Tommy: "Het gaat met name om vrij jonge mensen, die met sporten kraakbeen in de knie beschadigen. Kraakbeen is niet doorbloed en geneest meestal niet uit zichzelf. Daar is dus een behandeling voor nodig."
Hoogleraar Saris gebruikte in Nederland een behandeling om een kraakbeendefect te behandelen. "Dat is een specialistische behandeling en gebeurt niet overal", aldus De Windt. Dit is de Autologe Chondrocyten Implantatie (ACI) waarbij het lichaam zichzelf herstelt. Er wordt dan een klein stukje van het kraakbeen gehaald en de cellen die daaruit worden gehaald worden op kweek gezet. Na negen weken wordt dit teruggeplaatst. Volgens Tommy is deze behandeling relatief nieuw. De behandeling duurt dus ruim negen weken en de patiënt moet twee keer in het ziekenhuis een operatie ondergaan.

> "Mijn opa werd op zijn dertiende naar Nederland gestuurd omdat hij getalenteerd was"

De Windt ging verder met deze methode van behandelen en deed onderzoek naar een manier om de gehele operatie in één dag te kunnen doen, waarbij een stukje van het kraakbeen van de patiënt gemengd wordt met stamcellen van een donor. "Dan kun je dat kraakbeen al na anderhalf uur terugplaatsen. In een laboratorium worden de cellen snel gemengd en dan worden ze in het gat in het kraakbeen teruggeplaatst. In het proefschrift heb ik ook beschreven hoe wij dit in de toekomst met een kijkoperatie kunnen doen."
Om dit vervolgonderzoek te doen is er een beurs aangevraagd bij het Reumafonds en die aanvraag werd gehonoreerd aan de gehele onderzoeksgroep. Het totale onderzoek duurde ruim tweeënhalf jaar. Een collega-onderzoeker doet nu onderzoek om de behandelmethode te fine-tunen, om het klinisch te maken. Hij gaat dit onderzoek ook in een proefschrift verwerken.

behandeling defect aan kraakbeen

derde generatie orthopeed

"Er zijn natuurlijk heel veel voordelen om de operatie in zo'n korte tijd te kunnen doen, voor de patiënt en ook wat de kosten betreft", aldus De Windt. Het onderzoek dat hij gedaan heeft is uniek. "Dit onderzoek is nog nergens anders ter wereld gedaan. Het gebruik van donorcellen is redelijk uniek. De truc is de combinatie van cellen: kraakbeencellen, (eigen) cellen en donorcellen. Die stamcellen werken als een hulpmiddelen om de kraakbeencellen te helpen groeien. Daarom gebruiken we niet alleen stamcellen. De eigen cellen van de patiënt moeten groeien."
De Windt benadrukt in het interview diverse keren dat zijn onderzoek een onderdeel van een geheel is. "En daarbij lever je een bijdrage", zegt hij.

Cum laude

De titel van het proefschrift van Tommy de Windt is 'The impact on cartilage repair of the knee'. Het onderzoek is baanbrekend in de wereld van orthopedie. "Ik heb het samen met een team onderzoekers gedaan", zegt de jonge promovendus bescheiden.
Dat het proefschrift met cum laude is afgegeven is volgens Paul de Windt een bevestiging dat het onderzoek wetenschappelijk impact heeft. Voor de promovendus was de 'cum laude' een complete verrassing. Cum laude wordt aangevraagd door de hoogleraar die ook promotor is. Het proefschrift wordt echter beoordeeld door twee andere hoogleraren, die niet aan de universiteit waar de promovendus onderzoek doet verbonden zijn en een leescommissie.

Tommy de Windt: "Als ze het eens zijn met elkaar worden er twee bullen gemaakt. Die lagen dus beide klaar. Een gewone bul en een cum laude bul. Ik wist van niets. Ik wist wel dat de hoogleraren en de leescommissie enthousiast waren, maar het hing ook af van mijn verdediging. Er werden een paar lastige vragen gesteld, maar ik bleef bij mijn ondervindingen en dat heeft, denk ik, de doorslag gegeven om mij cum laude te laten promoveren." De Windt ziet dat ook als een bevestiging dat het werk iets heeft opgeleverd.

Elders in de wereld zijn verschillende groepen bezig met behandelingen die erop lijken, maar de wetenschap dat je kraakbeencellen en stamcellen samen laat werken is volgens de toekomstig orthopedisch chirurg uniek.

Er deden uiteindelijk 35 personen mee aan het onderzoek. "In Utrecht zijn we gespecialiseerd op dit gebied, kraakbeenletsel in de knie. We konden de patiënten die meededen echter geen zekerheid geven dat de operatie het gewenste effect zou geven. Maar iedereen heeft baat gehad bij de behandeling. Dat de operatie in één dag zou lukken was zeker, maar de vraag was of het zou aanslaan."

Proefschrift van opa

Tijdens het interview liggen er twee proefschriften op de tafel. Eén van de promovendus zelf en één uit 1942 van zijn grootvader.
'Geen arbeid zonder kracht, geen functie zonder voeding'. Dit was een van de stellingen in het proefschrift van Curaçaoënaar Tommy de Windt, aankomend orthopeed en kleinzoon van de bekende orthopedisch chirurg J.S. de Windt die in zijn proefschrift, 'Bijdrage tot de kennis der vasa cordis minima' (over de voedende hartvaten), in 1942 dezelfde stelling had.

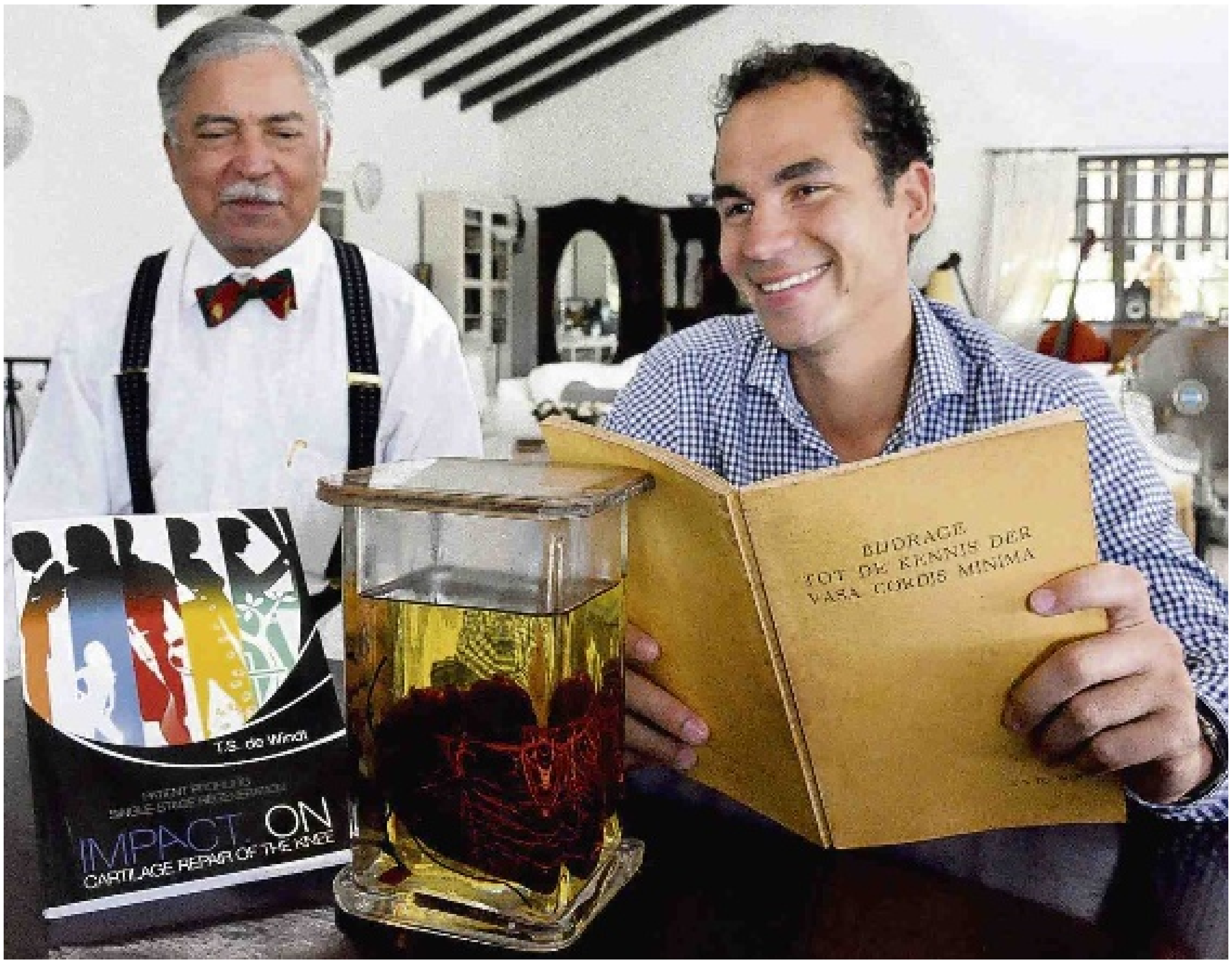
"Ik kom uit een orthopedische familie en dat geeft me extra motivatie om door te gaan"

"Wat ik zo bijzonder vind is dat het proefschrift van mijn opa perfect in oud Nederlands is geschreven. Zonder een foutje. Dat moet geschreven zijn op zo'n hele oude tikmachine waar je geen fouten mee mag maken. Hij was een bijzondere man. Hij werd op zijn dertiende naar Nederland gestuurd omdat hij getalenteerd was. Ik ben trots op mijn opa", zegt Tommy, terwijl hij door het proefschrift bladert.
Paul de Windt laat ook nog het varkenshart op sterk water zien dat gebruikt is voor het onderzoek van zijn vader in 1942. Ze kijken er met veel belangstelling naar en voorzichtig wordt de pot weer teruggezet in een kast.

Zijn opleiding duurt nog vijf jaar. Thans werkt hij als chirurg in opleiding. "Hoe verder ik kom, hoe meer operaties ik kan doen. Ik ben wel al betrokken bij verder onderzoek op dit gebied. We willen de behandeling verder ontwikkelen. Nu is de behandeling nog vrij complex en we willen het simpeler maken. Ik blijf tijdens mijn verdere opleiding betrokken bij het onderzoek."

Curaçao

Op de vraag of De Windt terug naar Curaçao wil komen antwoordt hij: "Dat speelt altijd in mijn achterhoofd. Dat kan ik pas over een paar jaar bepalen. Ik doe wetenschappelijk onderzoek en dat kan in Nederland. Daar wil ik mee doorgaan. Ik kom uit een orthopedische familie en dat geeft me extra motivatie om door te gaan. Ik krijg veel mee van mijn ooms. Elke oom heeft zijn eigen expertise en stijl en daar kan ik van leren en hoop ik ook weer door te geven aan anderen."



Tommy de Windt (rechts) houdt onder toeziend oog van zijn oom Paul de Windt het proefschrift van zijn opa vast. Links op tafel zijn eigen proefschrift. waarmee hij cum laude is gepromoveerd. In het midden een varkenshart op sterk water.

Fiscale feiten

Is uw administratie op orde?

Ondernemers houden zich liever bezig met hun bedrijf dan met de boekhouding en belastingzaken. Toch is dit een heel belangrijk onderdeel van het ondernemerschap. De Stichting Belastingaccountantsbureau (BAB) voert steeds meer controles uit. Die controles leiden vaak tot correcties. Daarop volgt dan weer het opleggen van naheffingsaanslagen van belasting met boetes.

Tekst: **Lennart Huijsen** en **Ingemara Bak**

Ondernemers moeten een administratie voeren en deze ook bewaren. De voor de heffing van belasting van belang zijnde gegevens dienen hier duidelijk uit te blijken. Voor belastingdoeleinden moet de ondernemer zijn boeken en andere gegevensdragers tien jaar bewaren. Verder moet de ondernemer bij een boekenonderzoek de boeken en bescheiden die van belang kunnen zijn voor de belastingheffing ter inzage verstrekken.
Naast de verplichting tot het geven van inzage, is de ondernemer ook gehouden de controleur gegevens en inlichtingen te verstrekken. Als de boekhouding niet op een deugdelijke manier wordt bijgehouden, kan de BAB het standpunt innemen dat de administratie wordt verworpen. Dit leidt dan tot de zogenoemde 'omkering van de bewijslast'. Op basis van een reële schatting worden correcties aangebracht door de BAB. Het is dan aan de ondernemer om het tegendeel te bewijzen. De bewijslast is dan verschoven van de overheid naar de ondernemer. In de praktijk is vaak degene die de bewijslast heeft, degene die aan het kortste eind trekt in een rechtszaak.

Rechtszaken

Een recente uitspraak van de Raad van Beroep in Belastingzaken op Curaçao ging over de deugdelijkheid van de administratie van een belastingplichtige.
Een grootboek ontbrak. Kostenspecificaties werden op kladblaadjes opgeschreven waar geen touw aan vast te knopen was. Ook een derde kon hier geen chocola van maken. Facturen waren niet doorlopend genummerd. Van diverse kostenposten ontbraken de onderliggende bewijsstukken, zoals bonnen en facturen. Privé-uitgaven, zoals aankopen bij een juwelier, kapper en bloemenwinkel waren als zakelijke uitgaven geboekt.
De Inspecteur had omzetcorrecties aangebracht en privéuitgaven als zakelijke kosten geschrapt. De rechter vond dat de verzuimen in de administratie van de ondernemer zodanig ernstig waren dat de sanctie van de omkering en verzwaring van de bewijslast werd toegepast. De rechter oordeelde dat de ondernemer moest aantonen dat de door de Inspecteur aangebrachte correcties onjuist waren. Dit kon hij niet en de correcties bleven in stand.
In een uitspraak van de Raad van Beroep in Belastingzaken uit 2005 oordeelde de rechter ook over de deugdelijkheid van de administratie van een belastingplichtige.
In de administratie ontbraken enkele kasboeken. De kas klopte niet en er werden negatieve kassaldi vastgesteld. Verder ontbraken andere delen van de administratie. Het ging hierbij vooral om het register van ontvangen cheques, kasstukken en bankstukken. Het argument van de ondernemer dat zijn administratie waterschade had opgelopen en dat deze daarom niet volledig was hield geen stand. De Inspecteur betwistte dit en maakte aannemelijk dat de ondernemer zelf onzorgvuldig was omgegaan met zijn administratie. De Inspecteur corrigeerde de jaarlijkse omzet. Verder werden aftrekposten als vervroegde afschrijvingen en investeringaftrek geschrapt.
De Inspecteur kon met succes het standpunt innemen dat niet was voldaan aan de administratieplicht. De rechter oordeelde dat de boekhouding van de ondernemer onbetrouwbaar was en niet kon dienen als grondslag van de winstbepaling. Hierdoor had deze ondernemer geen recht op de door hem geclaimde vervroegde afschrijvingen en investeringsaftrek. Zijn boekhouding vormde geen betrouwbare grondslag voor de winstberekening en een adequate kascontrole was niet mogelijk. De ondeugdelijkheid van de boekhouding bracht voorts met zich mee dat de winst bij wijze van redelijke schatting moest worden vastgesteld. Verder was het de taak van de ondernemer om overtuigend aan te tonen dat de opgevoerde aftrekposten in werkelijkheid waren gemaakt. De ondernemer kwam hier dus in een zeer nadelige positie.

Dit zijn slechts twee van de vele rechtszaken waaruit blijkt dat het bijhouden van een deugdelijke administratie essentieel is voor iedere ondernemer. Het is overigens niet zo dat elk gebrek in de administratie tot een omkering van de bewijslast leidt. Het moet gaan om ernstige gebreken. Indien de administratie op orde is, kunnen verrassingen bij een boekenonderzoek zo veel mogelijk worden voorkomen. De ondernemer heeft dan bovendien zelf ook beter inzicht in zijn financiële positie. Indien u de administratie niet zelf kunt of wilt bijhouden, is het daarom raadzaam daar een adviseur voor in te schakelen.

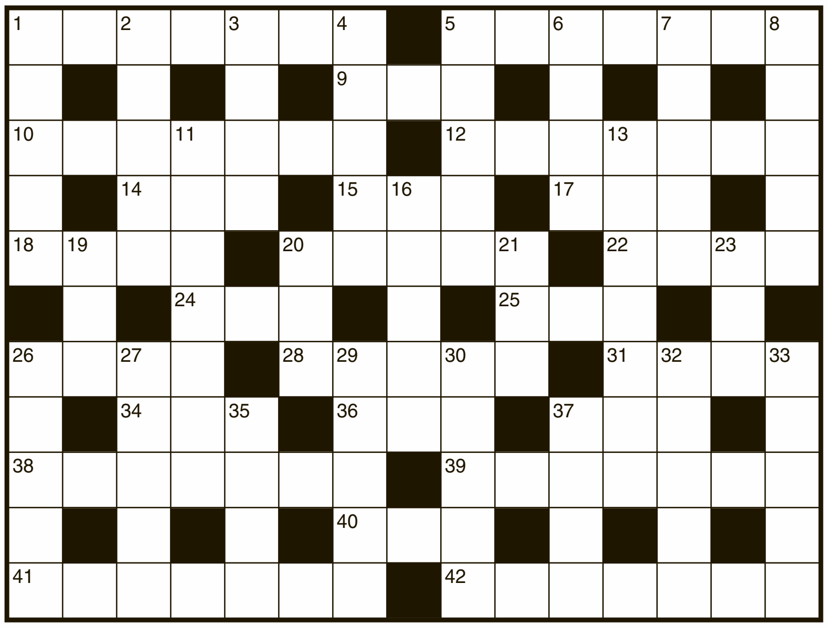
Mr Lennart Huijsen en mr Ingemara Bak zijn werkzaam bij PricewaterhouseCoopers Curaçao als belastingadviseurs. In deze rubriek wordt over diverse fiscale onderwerpen geschreven.

Puzzels.

PRIJSPUZZEL

HORIZONTAAL
1 vastgesteld, **5** naaldboom, **9** ongeïdentificeerd vliegend voorwerp, **10** vogel, **12** fatale klap, **14** Europeaan, **15** gelofte, **17** Zijne Doorluchtige Hoogheid (Fr.), **18** Schotse familiestam, **20** beduchtheid, **22** rij, **24** mannelijk (afk.), **25** uitroep van opluchting, **26** evenredig deel, **28** gewoonlijk, **31** boeknummer, **34** lokspijs, **36** windrichting, **37** een beetje, **38** plaats in Duitsland, **39** schending, **40** vreemde munt, **41** eerbewijs, **42** brandstof.

VERTICAAL
1 computertaal, **2** uitgestotene, **3** bloedvat, **4** dringen, **5** voor een bepaald doel gereserveerd kapitaal, **6** niets, **7** katrol, **8** graansoort, **11** één keer, **13** edelsteen, **16** landbewerking, **19** Bijbelse figuur, **20** bergweide, **21** voorzetsel, **23** boogbal, **26** klein rek, **27** iets waarover men niet praat, **29** ferment, **30** dans, **32** handvat, **33** blootje, **35** muziekteken, **37** heilige vogel.



Uit de inzendingen van de Amigoe-puzzel van vorige week is als winnaar van de weekprijs van 25 gulden getrokken:

A. Ellers
Beaujonstraat 17
Aruba

Sivard Cardoze
Francia 39
Curaçao

De winnaar kan zijn/haar prijs na identificatie ophalen op het kantoor van de Amigoe. Curacao: Kaya Fraterna di Skèrpènè z/n tot drie uur n.m. Aruba: Bilderdijkstraat 16-2 tijdens kantooruren. Bonaire: Shon Ma Carolina, Kaya Nikiboko Noord 18.

Oplossingen moeten zowel op Curaçao als Aruba zijn ingediend op woensdag voor 12:00 uur. Gelieve duidelijk op de enveloppe te vermelden: Amigoe-puzzel. Vanuit Bonaire kan de oplossing gefaxt worden naar Curaçao: (00599-9) 767-4744.

SUDOKU

Schrijf alle cijfers 1 t/m 9 in alle verticale kolommen, alle horizontale rijen én in alle vierkantjes van 3 x 3 vakjes.

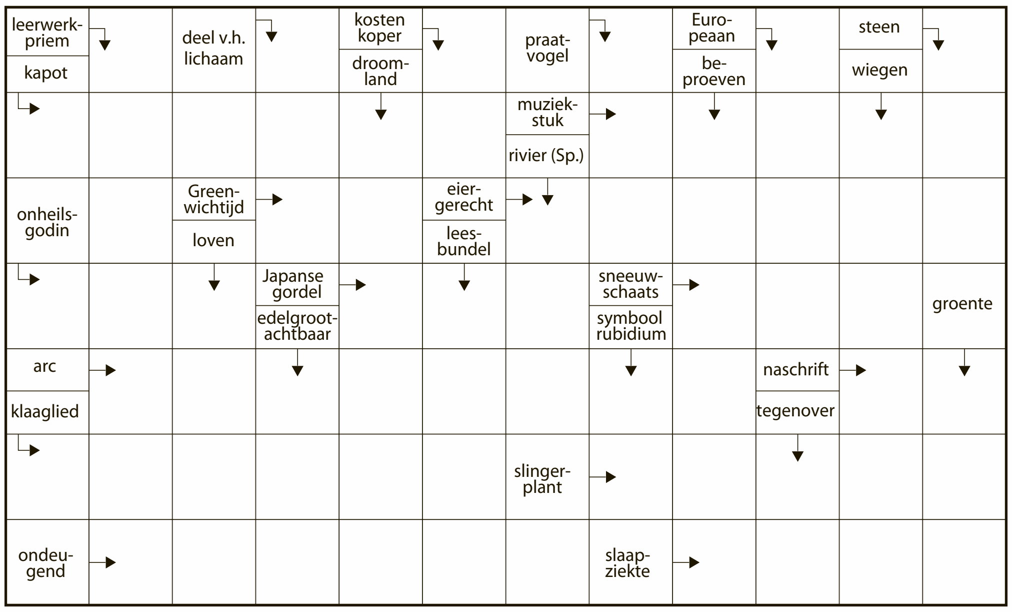
LIGHT

		9		2		7		
			8			4		9
4				6			5	
8						3	1	7
	7	3	1		2	9		
		6			8			2
3			7	5	1		9	
			6				2	3
9	8			3				

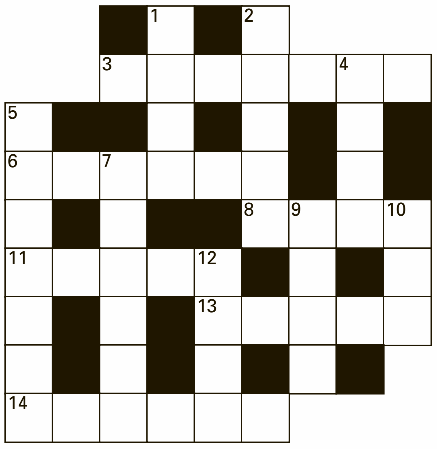
HEAVY

6								
2		3						6
			9	5		7		
			8	4				
4			7			1		
		6				9		
		1	4			6		
	5			8				
		9		3			8	

ZWEEDSE PUZZEL



CRYPTOGRAM



HORIZONTAAL:
3. Onzinnige en dwaze taal (7); **6.** Voor deze handel was er vroeger drank (6); **8.** Kies voor een vork! (4); **11.** Extra geld gaat vandaag in een bundel (5); **13.** Het kaartspel van een schaker (5); **14.** Ik weet niet hoe dat voorwerp bij de boom heet! (6).

VERTICAAL:
1. Fiets met een blad van niets (4); **2.** Deze koppeling kan men kwijt zijn (5); **4.** Zeggen en doen (4); **5.** Van een sigaar die aan boord wordt gelezen (7); **7.** Waardebonnen afknippen (6); **9.** Een hond krijgt niet meer (4); **10.** Maakt schakers futloos (3); 12. Geldstaafje (4).

WOORDZOEKER

R	IJ	S	T	K	O	R	R	E	L	A	I	S
E	A	A	W	Z	N	E	A	E	S	E	N	E
C	S	A	N	U	D	A	O	M	I	S	J	P
H	R	E	T	N	E	P	A	T	S	T	A	O
T	V	E	E	B	R	E	A	G	S	J	H	Y
E	L	Z	D	E	S	I	R	E	D	E	E	A
R	F	I	D	M	C	P	E	H	V	I	M	N
A	D	D	V	O	I	F	O	A	C	S	E	T
R	O	I	S	E	I	D	G	R	I	S	L	R
M	R	S	E	D	O	P	D	R	T	I	V	A
L	A	C	I	E	O	P	P	E	R	M	A	N
A	D	O	L	R	U	E	N	W	L	M	A	E
S	O	B	A	E	L	K	A	A	R	O	R	N
T	R	A	I	N	E	N	K	R	M	C	T	D
I	J	R	A	A	D	P	L	E	G	E	N	A
G	R	I	N	D	T	E	G	E	L	N	I	L

In deze mengelmoes van letters zijn al de onderstaande woorden verstopt. Streep alle woorden door. De resterende letters vormen dan regel voor regel van links naar rechts gelezen de oplossing van deze puzzel.

AFZENDER
ARMLASTIG
ASSOCIATIE
BEMOEDEREN
COMMISSIE
DISCOBAR
DORADO
ELKAAR
ESSAY
EVENZO
FEESTJE
GEHARREWAR
GRINDTEGEL
HEMELVAART
IDIOOT
INTRA
JAAROPGAVE
KNAAGDIER
KWART
LIVEOPNAME
MODDERPOEL
OPPERMAN
PENTER
PRISMA
RAADPLEGEN
RAMSJEN
RECHTERARM
REDMIDDEL
RELAIS
RIJSTKORREL
SCHREEUW
SPORTMAN
TRAINEN
TRANENDAL
UKKEL

© Sanders Puzzelboeken/151128

OPLOSSINGEN VORIGE KEER

Light

5	8	3	6	7	2	9	1	4
1	6	7	4	9	3	5	8	2
2	4	9	1	5	8	7	3	6
3	7	5	8	4	1	6	2	9
8	2	6	9	3	7	1	4	5
9	1	4	5	2	6	8	7	3
7	9	8	2	6	4	3	5	1
4	5	1	3	8	9	2	6	7
6	3	2	7	1	5	4	9	8

Heavy

7	2	8	5	4	1	6	3	9
6	1	3	2	9	7	4	8	5
5	4	9	8	3	6	7	1	2
8	7	6	4	2	9	3	5	1
3	9	4	6	1	5	2	7	8
1	5	2	7	8	3	9	6	4
9	6	5	1	7	4	8	2	3
4	8	1	3	6	2	5	9	7
2	3	7	9	5	8	1	4	6

Cryptogram:
Horizontaal: 3. Gemengd; 6. afweer; 8. spin; 11. basis; 13. parel; 14. sonate.
Verticaal: 1. Hede; 2. beurs; 4. gaai; 5. wasbaas; 7. wassen; 9. perk; 10. nel; 12. spit.

Woordzoeker: LOLTRAPPER

Zweedse puzzel

■	A	■	M	■	P	■	B	■	P	■	P
A	F	N	A	M	E	■	A	V	E	R	S
■	G	■	P	I	■	A	R	A	R	A	T
U	R	I	■	S	I	R	■	T	I	P	■
■	O	N	T	S	N	A	P	T	■	I	A
U	N	F	A	I	R	■	O	E	V	E	R
■	D	O	M	E	I	N	■	N	O	R	M

Prijspuzzel

E	V	A	S	I	E	■	D	■	E	T	A	P	P	E
■	E	■	T	O	E	T	R	E	D	E	N	■	L	■
■	S	T	E	N	G	■	O	■	D	R	I	V	E	■
S	T	E	R	■	A	L	O	H	A	■	M	A	I	S
M	E	E	N	T	■	E	G	O	■	C	O	N	T	O
U	■	R	■	A	R	M	■	E	R	A	■	G	■	M
R	A	P	E	N	■	I	S	R	■	P	S	A	L	M
F	E	I	T	■	A	G	A	A	T	■	P	R	E	E
■	G	L	A	N	S	■	L	■	A	R	O	M	A	■
■	I	■	G	O	E	D	M	A	K	E	N	■	S	■
A	R	M	E	E	N	■	I	■	S	U	S	S	E	N

Beroep onder de loep.

‘Mijn auto is mijn bureau’

Al meer dan 25 jaar zorgt Audrey Kohabir ervoor dat de rekken van toko’s op Curaçao gevuld zijn. Voor Vista del Valle Whole Sales reist ze in haar auto het hele eiland af om haar klanten ervan te overtuigen dat ze bij haar de beste offerte zullen krijgen. Er is niets dat ze liever doet.

Tekst en foto: **Kayla de Swart**

Wat houdt je werk in?

“Ik ben een sales girl. Dus ik stap mijn auto in en ga aan de slag om mijn producten te verkopen. Ik heb een map met verschillende soorten producten, onder andere levensmiddelen zoals kaas, olie, rijst en aardappelen, maar ook snoepjes en een foam assortiment. En deze ga ik dan aan kleine toko’s verkopen. Elke maandag ga ik naar Montaña en Abrahams, dinsdag ga ik naar Bándabou en woensdag ga ik over de brug. Ik heb elke dag een buurt waar ik naartoe ga. Om producten te verkopen moet je vlot zijn, je moet kunnen onderhandelen, maar ook geduld hebben. Omdat de concurrentie de afgelopen tijd zo is toegenomen is het soms vechten, maar als iemand bij mij iets koopt weten ze dat ze het de volgende dag ontvangen. En dat is zeker een pluspunt dat ik te bieden heb.”

Hoe lang doe je dit werk al?

“Ik ben meer dan 25 jaar een sales girl. De laatste 12 jaar werk ik bij Vista del Valle.”

Wat vind je het leukste aan je werk?

“Ik ben niet iemand die in een kantoor hoort. Ik vind mijn werk vrij. Ik zit alleen in mijn wagen, met de radio aan en ga aan de slag om mijn producten te verkopen.
Ik heb geen chefs om me heen. Ook zou ik niet van acht tot twaalf en van één tot vijf willen werken. De uren zijn wat flexibeler. Ik moet alleen zorgen dat ik om half vier mijn route voor die dag heb gedaan en mijn bonnen, met de bestellingen, consequent inlever. Ik werk ook erg goed met de Chinezen, die bijna 98 procent van mijn klanten vormen. Ze herkennen mij en er is een band. Ze betalen ook altijd de volgende dag met een big smile. Erg leuke mensen.”

Wat vind je het minst leuke?

“Met de tijd begin ik het autorijden de hele dag wat minder te vinden. Ik heb er een versleten knie van gekregen, door de clutch.
Ik moest mijn knie laten opereren. Zaterdag en zondag wil ik mijn auto niet zien. Want voor mij is mijn auto mijn bureau.”

Wat was je geweest als je dit werk niet had gedaan?

“Ik weet het niet. Ik had nooit een richting waarin ik me wilde verdiepen. Mijn eerste baan was als grondstewardess.

Daarna ben ik gaan helpen om sapjes te verkopen als sales girl en ik vond het leuk. Tot de dag van vandaag ben ik ermee bezig.”